47e Année. — N° 5 2 Février 1930

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degruily. — Chronique. — La bataille pour le vin ; — Les vins étrangers dans nos apéritifs ; — La taxe à la production jugée par les Vignerons du Jura ; L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La récolte des fruits à cidre 105
N*. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de Décembre) 111
Dr P.-G. Garoglio. — Sur la fermentation superquatre 112
Jules Ventre. — La fermentation vinique peut-elle être purifiée par l'addition préalable aux moûts de 4 o/o d'alcool 114
Jean Chevallier. — Régularisation du marché des vins 117
Arthur Cadoret. — La foire dégustation des vins des Côtes-du-Rhône 121
A. Pallier. — Les Assurances Sociales et la Mutualité française 122
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Exposition internationale d'horticulture et des arts s'y rapportant, à Angers. — Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône) 123
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La bataille pour le vin

Mots d'ordre :

Hier..... **Des canons ! Des munitions !**
Aujourd'hui..... **Des alambics ! Des alambics !**

Certes, on ne saurait songer à assimiler aux horreurs de la guerre mondiale, les ruines que peut causer la crise viticole.

Mais, dans un cas comme dans l'autre, ne sont-ce pas les procédés énergiques qui peuvent sauver une situation compromise ?

« Aux grands maux les grands remèdes », la vieille formule de la « Sagesse des Nations » est toujours vraie.

J'ai proposé, comme remède efficace, la distillation obligatoire de 20 o/o de la récolte. Peut-on nous indiquer un procédé plus efficace?

J'ai reçu, à ce sujet, de nombreuses lettres d'approbation, où l'on m'invite à continuer la campagne que j'ai entreprise.

C'est bien, mais insuffisant.

Il appartient à tous ceux qui approuvent ce programme de s'adresser aux chefs de leurs C. G. V. respectives, à leurs Sociétés agricoles, à leurs députés et sénateurs, et d'insister énergiquement sur l'utilité et sur l'urgence de faire adopter cette mesure par le Parlement.

Sans quoi, nous risquons de voir la misère s'installer pour plusieurs années dans toutes nos régions viticoles.

Si l'épi n'a pas sauvé le franc, l'alambic peut sauver la viticulture.

Voici quelques-unes des lettres que nous avons reçues en réponse à notre proposition.

Ambès (Gironde), le 19 janvier 1930.

« Enfin, je trouve donc, sous votre plume, la proposition du seul remède simple, pratique et efficace pour conjurer la crise de surproduction dont souffre la viticulture.

L'idée me plaît d'autant mieux qu'elle est la mienne depuis toujours, que je m'en suis ouvert à vous-même il y a environs 25 ans. *Le Progrès Agricole* s'en est fait l'écho à l'époque, et je n'ai cessé de la propager autour de moi. Aussi n'ai-je pu me dispenser d'écrire à M. Barthe, il y a quelques semaines, que tout ce que l'on pourrait tenter en dehors de la suppression, sous une forme ou sous une autre, de tout ce qui pouvait excéder les besoins de la consommation, n'aurait à mon avis aucune efficacité appréciable.

M. Barthe a bien voulu me répondre que la Commission des boissons, qu'il préside, ne manquerait pas de s'inspirer de mes suggestions. Les suggestions de toutes sortes ne lui ont certes pas fait défaut. Elle a bien tenté de faire exclure de la consommation les vins anormaux.

Mais comment définir les vins anormaux ?

Le mieux est de prendre tout de suite le taureau par les cornes. Il y a trop de vin et le producteur ne le vend pas ou ne le vend qu'à perte. Qu'il supprime ce qui est en trop et la crise est résolue.

La distillation offre ce moyen sans rien détruire. Elle transforme un produit en un autre produit qui peut se conserver indéfiniment sous un moindre volume et attendre l'heure de son écoulement à un prix quelconque, sans préjudice pour le producteur qui aura récupéré ses frais dans le prix suffisamment rémunérateur du vin vendu en nature.

Serait-ce une novation ?

Les Anglais, eux aussi, souffrent de bien des surproductions, notamment de celle du charbon. Mais ils y remédient par la réduction de la production, suivant un plan concerté, et stabilisent ainsi les cours. Il en résulte pourtant, pour la nation entière, une conséquence fâcheuse : l'augmentation du nombre de chômeurs, ce que nous n'avons pas à redouter en France, où l'agriculture, et plus particulièrement la viticulture, manque de plus en plus de bras.

Les producteurs d'acier, de cuivre, d'étain, de zinc, etc., limitent la production et la mise en vente de leurs produits aux besoins de la consommation, et obtieunent ainsi les résultats qu'ils veulent.

Faisons comme eux.

Mais pour cela il faut une entente, difficile à obtenir d'une corporation aussi nombreuse qu'est celle des viticulteurs. C'est donc à une loi, comme vous l'indiquez, qu'il faut recourir, loi que justifie l'intérêt national qui est de maintenir en prospérité notre agriculture et, en particulier, la branche qui tient la première place par l'importance du personnel qu'elle occupe et des ressources qu'elle procure au Trésor.

Et maintenant, pour la réalisation de ce projet, je souhaite et j'espère que votre journal, qui jouit d'une grande autorité dans le monde viticole, poursuivra la campagne commencée sans discontinuer jusqu'à aboutissement.

Veuillez agréer, etc. ».

Camille Decoux.

*
* *

Saint-Georges (Hérault), 21 janvier 1930.

« Je me fais un plaisir de vous adresser mes plus vives félicitations pour la bonne formule que vous proposez comme remède à la crise viticole. Elle est très simple, immédiatement applicable et son effet serait immédiat.

Nous avons trop de vin, surtout de mauvais vin ; par votre procédé, l'excès de quantité disparaît sur l'heure, sans attendre l'effet produit par la publicité, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, en vue d'une consommation plus intense. Mesures qui, d'ailleurs, sont excellentes, et méritent d'être mises en œuvre.

Mais votre proposition qui porte le fer rouge dans la plaie de la surproduction demande à être complétée par l'élévation nécessaire des droits de douane.

Toutes les personnes à qui j'ai parlé de votre projet sont unanimes dans l'appréciation que je vous en donne.

Il reste à en saisir toutes les Associations ou Confédérations viticoles, les Commissions Parlementaires, en un mot tous les organismes de France et d'Algérie qui s'occupent de la défense du vin, et si, comme on doit le penser, l'accord se fait sur ce texte simple et efficace, en demander énergiquement la mise en application immédite au Gouvernement.

Que ce but soit atteint et vous aurez bien mérité non seulement de la viticulture, mais du pays entier.

En vous priant d'agréer mes sincères civilités, je vous adresse mes compliments les plus reconnaissants pour une si heureuse solution du mal qui nous menace. »

J. Daussorgues.

*
* *

Château Bellefont-Belcier, Saint-Emilion (Gironde).

« Permettez-moi de vous adresser mes plus vives félicitations pour l'énergique proposition que vous faites « pour résoudre la crise actuelle », dans le *Progrès Agricole* du 20 janvier.

Là paraît être le salut.

De plus, il me paraît impossible de faire arracher des vignes. Tout au moins, comme pour le tabac, peut-on interdire de faire des plantations nouvelles.

Enfin, qu'on se garde, comme le demande le *Progrès*, d'entraver notre vente directe aux consommateurs par un nouvel impôt de 7 francs par hecto. Je ne connais pas une seule vente à Saint-Emilion de 1929 au commerce, tandis que beaucoup d'entre nous se maintiennent à flot par la vente directe aux consommateurs.

Veuillez agréer, etc. »

J. Gilard.

*
* *

Isle-sur-Sorgue (Vaucluse).

« Bravo pour votre conception du remède, *le seul* à la crise qui se prépare.

Depuis des mois, je ne cesse de le dire à mon entourage. La Confédération Générale doit prendre d'urgence les mesures pour aboutir rapidement à cet article de loi aussi simple que radical que vous énoncez dans votre bulletin du *Progrès*.

Que votre voix soit entendue par tous et la crise sera conjurée.

Avec mes vives félicitations, veuillez agréer, cher Monsieur, l'assurance de mes meilleurs sentiments ». E. GEOFFROY.

* * *

La Chambre d'agriculture et la Société d' agriculture de la Haute-Garonne réclament le retour à la libre distillation et au vinage en franchise ; ce serait une bonne mesure, mais insuffisante pour cette année, où il importe de liquider rapidement l'excédent de la récolte — si l'on veut voir remonter les cours.

Les vins étrangers dans nos apéritifs

On nous dit que l'adjonction du dernier paragraphe à l'article premier de la nouvelle loi sur les vins a été voulue et obtenue par *Une grande Marque* des Pyrénées-Orientales, qui prétend ne pouvoir se passer des vins espagnols pour confectionner sa mixture.

N'est-il pas extravagant et immoral que, pour permettre à un industriel de s'enrichir, on prive d'un débouché important tous les producteurs de vins blancs du Midi ?

Serait-ce la même firme qui a fait maintenir dans le nouveau statut des vins de liqueurs et apéritifs, le maintien de l'emploi des alcools d'industrie ?

Après l'ancien « scandale des mistelles », resté sans sanction, voici deux nouveaux scandales provenant des mêmes sources. C'est vraiment beaucoup !

La taxe à la production jugée par les Vignerons du Jura

J'avais écrit, dans le *Progrès* du 29 décembre dernier, que le projet tendant à remplacer l'impôt sur le chiffre d'affaires par une taxe à la production, était un danger pour la viticulture.

Cette note m'a valu quelques lettres de reproches de négocients et de propriétaires-négociants.

La raison de mon observation est toute simple.

Je crains qu'une taxe à la production ne devienne fatalement et automatiquement **une taxe sur le producteur.**

Je souhaite me tromper ; mais je ne suis pas seul de mon avis, puisque de nombreuses coopératives ont protesté contre le projet.

Et voici une nouvelle protestation que nous transmet le Syndicat du vignorons de Lons-le-Saunier, qui compte plusieurs milliers de Membres.

« Le Syndicat des Agriculteurs de l'Arrondissement de Lons-le-Saunier, dans son assemblée générale du 16 janvier 193), a émis le vœu suivant :

Considérant qu'en remplaçant la taxe sur le chiffre d'affaires sur les vins par une taxe à la production, cela reviendrait à faire payer par le producteur un impôt qui doit être supporté par le commerce ;

Considérant en effet que le producteur qui livre son vin directement au consommateur ne paie pas la taxe sur le chiffre d'affaires et qu'il aurait à l'acquiter dans le cas de la taxe à la production remplaçant celle sur le chiffre d'affaires ;

Considérant d'autre part, qu'il est nécessaire de favoriser autant que possible la vente directe du producteur au consommateur, étant le seul moyen d'arriver à diminuer le coût de la vie et que la taxe à la production envisagée ajoutée au droit de circulation serait une entrave considérable aux échanges directs entre le producteur et le consommateur ;

Considérant la crise viticole actuelle et la nécessité de diminuer au contraire la charge fiscale exagérée du vin objet de consommation de première nécessité ;

Considérant que le droit de circulation du vin est majoré de 10 fois sur le chiffre d'avant la guerre et que ce produit est le seul chargé d'une façon aussi lourde ;

Considérant que si les viticulteurs ont accepté cette charge dans un but patriotique au moment ou la crise financière nécessitait un effort important cette crise est heureusement terminée et que les exédents budjétaires permettent des dégrèvements ;

Le Syndicat des Agriculteurs de l'Arrondissement de Lons-le-Saunier émet le vœu :

Qu'il ne soit pas établi de taxe à la production sur le vin remplaçant celle sur le chiffre d'affaires, qui aggraverait la charge du producteur en frappant toutes ses ventes directes à la consommation ; sans qu'il soit bien sûr que le commerce ne fasse profiter le consommateur de son dégrèvement.

Qu'au contraire, parmi les dégrèvements possibles, on inscrive une réduction du droit de circulation d'au moins 10 fr., la part des communes restant la même qu'avec le droit existant actuellement. »

La question est de première importance, et de nouveau, nous invitons nos lecteurs à y réfléchir.

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 16 janvier nous a donné les chiffres de l'écoulement des vins en décembre 1929 et depuis le début de la présente campagne (1er octobre 1929).

Les sorties de la propriété, en décembre, se sont élevées à 3.404.822 hectolitres, contre seulement 3.272.304 hectolitres en décembre 1928.

Pour l'ensemble des trois premiers mois des dernières campagnes, on chiffre :

Sorties de la propriété en oct.-décemb.				1925.....	13.114.961 hect.
—	—	—	—	1926.....	12.488.004 —
—	—	—	—	1927.....	11.429.805 —
—	—	—	—	1928.....	12.204.270 —
—	—	—	—	1929.....	12.246.540 —

Les quantités soumises au droit de circulation se sont élevées, en décembre, à 3.834.514 hectolitres, contre 3.659.307 hectolitres en décembre 1928.

Pour les trois mois écoulés de la campagne et des précédentes, on note :

Consommation taxée en oct.-décemb.			1925.....	12.968.248 hect.
—	—		1926.....	12.361.727 —
—	—	—	1927.....	10.811.522 —
—	—	—	1928.....	11.391.105 —
—	—		1929.....	12.227.991 —

Il y a donc progrès sur la campagne précédente et l'on doit souhaiter que ce progrès s'accentue ce qui apparaît à peu près certain en raison de la baisse des prix.

Le stock commercial est en légère diminution.

Stock commercial à fin			janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150 533 —
—	—	—	août 1928.....	9 318 762 —
—	—	—	septem. 1928.....	9.069 369 —
—	—	—	janvier 1929.....	10.972.262 —
—	—	—	mai 1929.....	11.607.582 —
—	—	—	juin 1929.....	11.270.176 —
—	—	—	juillet 1929.....	10 930.612 —
—	—	—	septembre 1929....	11.004.698 —
—	—	—	octobre 1929.....	11.848.413 —
—	—	—	novemb. 1929.....	12.186 804 —
—	—	—	à fin décemb. 1929.	**12.121.659** —

Stock en Algérie : 1.553.863 hectolitres.

Une active « Propagande pour le vin », sera plus que jamais nécessaire pour contribuer, avec la distillation, à l'écoulement des grosses quantités dont dispose le marché.

Car, au chiffre de 81 799.201 hl. donné dans notre précédent numéro, il faut ajouter (nous nous excusions de cette omission), les 550.000 hectolitres que la Tunisie peut importer en franchise, ce qui porte le total des ressources à 82.349.201 hectolitres.

La récolte des fruits à cidre

Cette grosse récolte de vin coïncide malheureusement avec une abondante production de fruits à cidre ; et la concurrence du cidre n'est pas à dédaigner !

Voici les chiffres (provisoires pour 1929), comparés à ceux des années précédentes :

Année 1927 40.008.700 quintaux métriques
» 1928 18.758.400 » »
» 1929 28.985.070 » »

La production totale de 1929 est supérieure de 12 o/o à la production moyenne décennale (1919-1928) qui est de 25.868.697 quintaux métriques.

L. DEGRULLY

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1929-1930 (Mois de Décembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	14.284	34.223	22.907	83.835	37.674
2	Aisne	348	7.994	25.009	81.999	63.883
3	Allier	5.159	16.137	48.498	154.884	62.882
4	Alpes (Basses-)	583	2.228	3.879	13.567	6.754
5	Alpes (Hautes-)	690	3.004	7.924	25.409	10.925
6	Alpes-Maritimes	4.043	3.549	44.075	164.909	66.608
7	Ardèche	34.271	117.565	31.462	72.650	42.252
8	Ardennes	»	«	13.4 6	42.577	30.453
9	Ariège	595	3 730	9.082	31.340	9.127
10	Aube	4.690	40.172	31.7.3	105.981	73 988
11	Aude	425.775	1.374.894	44.433	140.749	166 849
12	Aveyron	4.570	15.099	30.508	99.479	25.334
13	Bouches-du-Rhône	71.895	242.348	87.043	265.468	486.353
14	Calvados	»	»	10.149	34.957	43.558
15	Cantal	124	493	23.409	72.948	21.684
16	Charente	36.646	47.805	19.654	73.339	40.702
17	Charente-Inférieure	88.574	176.694	26.997	88.114	77.958
18	Cher	4.952	13.535	29 847	99.682	47.042
19	Corrèze	1.219	3.2.2	19.620	62.109	20.142
21	Côte-d'Or	56.567	107.457	43.257	148.677	529.357
22	Côtes-du-Nord	»	»	8.243	41.577	33.029
23	Creuse	»	«	26.316	81.665	33.413
24	Dordogne	41.283	130.064	29.141	84.731	43.216
25	Doubs	18	139	41.605	137 194	73.661
26	Drôme	14.709	59.583	13.3o8	40.557	36.428
27	Eure	12	12	8.765	34.475	21.049
28	Eure-et-Loir	42	135	19.967	62.697	46.078
29	Finistère	»	»	44.166	144.532	87.417
30	Gard	256.444	1.249.692	60 938	162.276	105.525
31	Garonne (Haute-)	25.924	92.869	40.909	132.216	43.064
32	Gers	66.216	188.036	40.246	33.355	34.627
33	Gironde	280.549	733.437	135.730	432.243	1.396.615
34	Hérault	811.798	2.572.333	84.555	234.082	548.342
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.969	40.249	34.449
36	Indre	10.452	42.774	16.633	56.301	29.990
37	Indre-et-Loire	99.634	288.919	35.935	107.085	134.120
38	Isère	18.0.4	64.363	50.502	166.958	71.300
39	Jura	8.126	1 .563	25.278	80.390	53.989
40	Landes	11.283	342 936	19.219	64.395	26 344
41	Loir-et-Cher	133.401	57.062	30 402	73.456	42.741
42	Loire	11.879	43.323	95.538	346.615	183.903
43	Loire (Haute-)	407	1.388	34.437	128.277	49.365
44	Loire-Inférieure	67.253	253.613	72 147	249.556	125 884
45	Loiret	13 545	61.643	38 81	125.434	100.985
46	Lot	12.6.3	29 262	13.685	34.405	6.776
47	Lot-et-Garonne	43 799	139 420	22 545	69.252	27.225
48	Lozère	401	1.1 8	6 859	22.940	8.199
49	Maine-et-Loire	34.735	75.354	29.410	98.268	176.373
50	Manche	»	»	3 975	13.007	19.651
51	Marne	1.844	334.735	84.476	272.473	1.452.174
52	Marne (Haute-)	918	3.590	25 454	78 484	49.253
53	Mayenne	3	14	3.092	10.903	22.901
54	Meurthe-et-Moselle	651	2.268	67.794	214.707	154.032
55	Meuse	510	1.226	27.673	89.594	48.556
56	Morbihan	143	624	10.684	38.724	28.011
57	Moselle	514	2.891	21.985	68.736	58.934

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	4.361	22.787	33.637	107.670	62.339
59	Nord	»	»	68.756	215.069	278 482
60	Oise	»	»	21.983	74.499	52.220
61	Orne	»	»	3.810	12.997	14.713
62	Pas-de-Calais	»	»	31.478	100.469	106.244
63	Puy-de-Dôme	2.786	11.470	55.274	201.628	89.458
64	Pyrénées (Basses-)	5.771	15.415	38.532	126.407	54.405
65	Pyrénées (Hautes-)	1.367	3.531	13.055	44.367	18.094
66	Pyrénées-Orientales	204.875	1.312.093	47.047	139.592	174.797
67	Rhin (Bas)	15.982	70.677	24.906	79.905	130.240
68	Rhin (Haut)	30.908	173.570	43.952	152.427	133.982
69	Rhône	63.880	137.347	163.142	500.044	440.624
70	Saône (Haute-)	164	395	35.763	118.429	69.065
71	Saône-et-Loire	57.013	166.641	59.250	194.531	197.552
72	Sarthe	747	1.701	9.298	30.798	27.257
73	Savoie	11.690	20 665	25.277	77.357	36.714
74	Savoie (Haute-)	2.793	21.851	15.568	71.414	46.529
75	Direction de la Seine	«	»	561.663	1.702.020	1.386.838
	Direction des droits d'entrée	»	»	272.508	827.857	798.183
76	Seine-Inférieure	»	»	81.175	230.308	233.449
77	Seine-et-Marne	78	264	40.382	133.163	97.277
78	Seine-et-Oise	79	268	74.040	254.328	179.599
79	Sèvre (Deux-)	4.400	10.434	21.616	66.669	31.999
80	Somme	«	»	20.091	62.190	39.042
81	Tarn	43.672	194.447	27.731	90 141	59 668
82	Tarn-et-Garonne	16.071	64.572	8.903	29.065	8.583
83	Var	149.247	572.615	46.546	157.365	60 834
84	Vaucluse	27.381	268 688	10.987	45.789	101.505
85	Vendée	17.703	78.001	14 403	54.636	30.604
86	Vienne	21.783	56.363	13.883	47 372	19.007
87	Vienne (Haute-)	62	153	36.784	128 007	65.540
88	Vosges	137	213	43.603	148.923	105.444
89	Yonne	15.411	43.271	21.066	78 664	62.504
	Total pour la France	3.404.832	12.246.540	3.834.514	12.227.991	12.121.059
	Algérie					
	Alger	407.436	1 383.789	27.962	87.304	371.575
	Constantine	63.922	255.728	14.258	44.125	33.784
	Oran	311.318	2.486.186	28.633	81.130	1.199.504
	Total pour l'Algérie	781.676	4.125.703	70.853	209.556	1.553.863

SUR LA FERMENTATION « SUPER-QUATRE »

M. le Dr P.-G. Garoglio *nous communique une étude complète relatant ses expériences sur la fermentation «super-quatre».*

Ce travail étant trop étendu, nous nous bornerons à en publier les conclusions.

On trouvera ce travail complet dans le livre que M. Garoglio *vient de publier. (Editeur, I. Fermenti, casa post. 326, à Firenze.)*

Conclusions

Tout ceci dit et discuté dans son ensemble, je veux bien souhaiter que l'examen critique de la question engage tous les chercheurs à de nouvelles expériences et recherches.

En revenant à la fermentation « super-quatre », je crois pouvoir résumer comme suit les conclusions personnelles de cette monographie (sans vouloir, cependant, imposer à personne mes convictions zymotechniques), c'est-à-dire, je ne crois pas à l'application en grand, préconisé du système Semichon en raison de ces objections fondamentales qui concernent :

1° Côté économique :

Cela ne convient pas. Comment peut-on faire, par exemple, pour avoir chaque année (étant donné les conditions des marchés de solde, toujours variables) à disposition dans les caves, un « stock » de vins vieux pour les mises en fermentations à venir ?

2° Côté pratique :

Il n'est applicable dans la plus grande partie des cas, même en se servant pour le commencement, des moûts de l'année.

Ceux qui ont vécu la vie ardente des vendanges, connaissent très bien les difficultés d'être obligés à perdre du temps dans des opérations préliminaires. Souvent on peut réussir à grand peine à faire sulfiter ou à administrer les ferments sélectionnés, moyennant la préparation d'un levain dans des proportions réduites : 5 o/o. Pensons-nous que ce levain, même en fermentation continuelle, pourrait conserver au début, un pourcentage plus élevé de moûts ?

3° Côté œnotechnique :

Théoriquement les motifs semblent irréfutables, au moins en ce qui concerne les fins de rendement en alcool, qui devraient justifier l'application du système pour obtenir des vins plus élevés en degrés d'alcool. Au contraire, les expériences vues jusqu'à maintenant écartent pratiquement cet avantage. Au moins d'autant qu'il est valable, le témoignage des producteurs français, admirateurs du système Semichon, exaltent les augmentations dans le rendement de l'alcool, autant que les nôtres (Professeur Roos et la mienne) et démontrent la différence négligeable dans les résultats de comparaison. Il ne faut pas oublier que moyennant le sulfitage (c'est-à-dire avec la plus grande facilité pratique) on peut arriver au but de sélectionner grossièrement, mais suffisamment les différents micro-organismes des moûts, en permettant la prédominance dans la masse fermentante des cellules elliptiques. Surtout si le sulfitage est accompagné par la jonction des cultures pures de fermentations elliptiques en levures.

4° Côté zymotechnique :

Nous avons vu les différentes formes du problème, et je ne veux pas y insister davantage.

Il est certain que le principe sélectif physiologique dû à l'alcool dans la proportion de 5 o/o dans la fermentation du vin, se trouve en contradiction, pour ainsi dire, avec les développements et les recherches qui devraient renseigner les études zymotechniques dans le but de créer (comme dans la nature) un ensemble de cultures pures qui puissent reproduire — le plus fidèlement possible, les micro-organismes normalement existants sur les raisins d'une zone typique, en cherchant que les proportions soient telles de ne pas permettre le déséquilibre qui pourrait se produire avec des effets nuisibles — quand le dessus des masses serait pris par les fermentations pathogènes vis-à-vis des fermentations saines.

Jugez-vous donc maintenant (surtout quand on préconise l'application en grand, d'un procédé technique) si l'on devrait considérer plus utile, une

critique raisonnée où l'enthousiasme qui n'admet pas de discussion. Et si le technicien ne montrait pas une plus grande dignité pour proscrire à jamais une mode qui ne devrait plus exister dans l'Italie des temps nouveaux, c'est-à-dire la mode d'accepter toujours comme inattaquable n'importe quelle nouveauté quoiqu'elle paraisse contresignée par l'étiquette étrangère.

Dr P.-G. Garoglio,
Directeur du laboratoire Zymotechnique
Italien de Florence et du périodique
Le Progrès Vinicole.

LA FERMENTATION VINIQUE

PEUT-ELLE ÊTRE PURIFIÉE PAR L'ADDITION PRÉALABLE AUX MOUTS DE 4 o/o D'ALCOOL (1)

Pasteur (*) a montré dans ses « études sur la bière » qu'il existe sur le raisin, trois sortes de ferments alcooliques dont l'évolution est différente. La fermentation se déclanche sous l'action de la levure apiculée qui cède la place à la levure pastorienne, celle-ci disparaissant devant la levure elliptique, ferment alcooligène par excellence.

D'autre part, Rietsch et Herselin, Martinand ont démontré que le maximum d'alcool qui pouvait être formé par la levure apiculée était de 4 à 5 o/o et que la quantité de sucre nécessitée par la production de cet alcool était de beaucoup supérieure à celle déterminée par Pasteur dans l'établissement du bilan de la fermentation alcoolique.

Il ressort nettement de ces observations que, si on introduit dans le moût de raisin avant tout départ de fermentation de 4 à 5 o/o d'alcool, on empêchera le développement des levures sauvages en permettant ainsi une meilleure utilisation du sucre par les levures elliptiques.

Je me suis proposé de vérifier la valeur réelle de l'alcool employé, dans la proportion de 4 à 5 o/o, d'abord comme agent de sélection des ferments alcooliques et, ensuite, comme agent de purification des fermentations viniques.

Il y a lieu, en effet, dans une étude semblable, de tenir compte de la constitution de la flore microbienne rentrée par la vendange et qui comprend, en dehors des ferments alcooliques, des germes de maladies. En outre, il faut également faire entrer, en ligne de compte, la constitution du milieu qui, en certaines années et dans certaines conditions, peut favoriser le développement des ferments.

---

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

(*) Pasteur : *Etudes sur la bière*, 1876, page 222.

Rietsch et Herselin : *Sur la fermentation apiculée et sur l'influence de l'aération dans les fermentations à températures élevées.* Progrès Agricole et Viticole de Montpellier, 1895.

Martinand : *Etude sur la fermentation alcoolique du vin*, 1893. Baudry et Cie éditeurs à Paris.

Semichon : *Les fermentations pures en vinification par le système de sélection dit de « Fermentation super quatre. »* C. R. Académie d'Agriculture, 1929.

Laborde : *Influence de la composition du vin sur le développement du ferment de la tourne.* Revue de viticulture, 1901.

1° *Cas d'une vendange normale et saine.* — Pour cet essai, j'ai opéré sur un moût de raisin renfermant 153,1 gr. de sucre et 6,3 gr. d'acidité totale. Sur le volume recueilli, une partie a été soumise à la pasteurisation, une autre au froid et enfin sur la partie restante, il a été effectué à la température de 25°, deux essais de fermentation, l'un naturel, l'autre, après addition d'acide sulfureux à la dose de 100 mgr. par litre. La fermentation terminée, on a procédé à l'analyse des produits obtenus.

	Témoin	Sulfité
	—	—
Alcool	8°75	8°90
Acidité totale	5.20	5.50
— volatile	0.50	0.30
Extrait sec	23.60	24.72

Dans le vin témoin renfermant ses lies, on a ajouté un volume égal du moût originel conservé par le froid. Le mélange renfermait donc environ 4,4 o/o d'alcool ; la fermentation s'est déclarée très rapidement et a été achevée en 46 heures. Après décantation, il a été procédé à l'analyse du produit :

Alcool o/o	8°7
Acidité totale	5.15
— volatile	0.55
Extrait sec	23.45
Sucre	traces

Si on rapproche ces résultats de ceux obtenus dans l'essai précédant, on constate que la présence d'alcool dans le milieu n'a pas modifié les conditions de travail du ferment.

2° *Cas de fermentation impure.* — Pour réaliser cet essai, le vin témoin, après avoir été débarrassé, par filtration, des ferments qu'il renfermait a été mélangé avec égale partie de moût originel pasteurisé ; puis, ensemencé avec un levain contenant des levures et des ferments de maladie, aérobies et anaérobies, dans les mêmes conditions, on a ensemencé du moût pasteurisé pur, auquel on avait ajouté 100 mgr. d'acide sulfureux par litre. Après fermentation complète, on a procédé à l'examen des produits :

	Vin + Moût	Moût sulfité
	—	—
Alcool o/o	7°8	8°6
Acidité totale	6.35	5.92
— volatile	1.47	0.84
— fixe	4.88	5.08
Extrait sec	25.80	24.97
Sucre	1.30	traces
Examen microscopique	levures et	levures et nombreuses bactéries

La présence d'alcool n'a donc pas été capable de faire la sélection qui eût été utile. Cela ne peut étonner puisqu'on sait que l'alcool, même à des doses pouvant atteindre 16 o/o, n'entrave pas le développement de la tourne (Laborde).

Influence de l'acidité réelle du milieu. — Un essai identique a été effectué sur le même mélange après l'avoir additionné de potasse de façon à le ramener à une concentration ionique correspondant à pH + = 3,6 les résultats analytiques sont les suivants :

Alcool o/o	7°3
Acidité totale	6.64
— volatile	2.80
— fixe	3.84
Extrait sec	28.42
Sucre	4.50
Examen microscopique	Très nombreuses bactéries.

3° *Cas de moût provenant de vendanges altérées et pourries.* — Cet essai a été effectué, à partir d'un mélange de vin entièrement fermenté et de moût de grenache provenant de raisins très mûrs et pourris. Les caractéristiques analytiques des deux constituants étaient les suivantes :

Vin		Moût	
Alcool	9°4	Densité	1.103,5
Acidité totale	4.25	Sucre dosé	237.1
Acidité volatile	0.64	Acidité totale	3 9
Extrait sec	23.20		

Le mélange des deux produits soumis à l'analyse avait la constitution suivante :

Alcool o/o	4°7
Acidité totale	4.10
Acidité volatile	0.33
Extrait sec	148.25
Sucre total	118.60
	3.40

Avec ce mélange, on a effectué trois essais à la température de 24° ; le premier (A) a été abandonné à la fermentation spontanée ; le deuxième (B) a été ensemencé avec des levures impures ; le troisième (C) a été simplement traité avec 125 mgr. d'acide sulfureux par litre. En même temps, du moût seul était traité par la même dose d'acide sulfureux et ensemencé avec des levures pures.

Après complète fermentation, les produits ont été soutirés, conservés en flacons pleins et soumis à l'analyse environ deux mois après leur élaboration :

Alcool o/o	11°40	10°60	11°55	13°65	13°75
Acidité totale	3.72	4.60	3.90	3.70	3.80
Acidité volatile	0.61	1.80	0.48	0.58	0.52
Acidité fixe	3.11	2.80	3.42	3.12	3.28
Extrait sec	21.90	23.40	22.15	21.40	22.14
Sucre total	—	1.64	—	—	—
Microscope	levures	bactér.	levures	levures	
Tenue à l'air	casse	casse	limpide	casse	limpide

Ainsi, on constate ici encore que l'alcool se trouvant dans le milieu avant toute fermentation est inopérant. En effet, l'essai A aurait dû théoriquement titrer 11.55 o/o.

Si, dans les cas où la vendange est saine, les résultats fournis par une alcoolisation préalable peuvent être intéssants, tout en se montrant inférieurs à ceux fournis par le sulfitage, l'application de la méthode doit conduire fatalement à des résultats défectueux toutes les fois que les vendanges sont altérées ou pourries.

En outre, certains producteurs pourront être tentés de se servir comme moyen d'alcoolisation préalable de vins vieux sains et même altérés. Dans ce dernier cas, l'opération se traduira par l'obtention de quantités doubles de mauvais produits.

En somme, il apparaît que la méthode de vinification basée sur un départ de fermentation, en présence de 4 à 5 o/o d'alcool, n'est pas susceptible de conduire à des résultats meilleurs que ceux obtenus, avec moins de peine, par l'emploi d'acide sulfureux dont l'action sur le développement des mauvais ferments et sur les diastases oxydantes a été mise en évidence depuis déjà fort longtemps.

J. Ventre.

RÉGULARISATION DU MARCHÉ DES VINS

Depuis quelques années, le prix des vins subit à la production, et pendant le courant d'un même exercice, des fluctuations désordonnées. Prix tantôt si bas que le viticulteur obligé de vendre ne peut récupérer ses frais d'exploitation et se décourage, tantôt si élevés que la consommation diminue dans de fortes proportions préparant conséquemment une baisse dans un délai plus ou moins rapproché.

Le commerce sérieux qui était autrefois un peu régulateur du marché ne peut plus exister dans un article devenu si dangereux et est obligé de laisser la place aux spéculateurs.

Viticulteurs et consommateurs souffrent de cette situation. Or la viticulture constitue une richesse magnifique de la France, dont l'exploitation ne doit pas être mise en péril ; la consommation doit également être défendue, car le vin fait partie de l'alimentation de toutes nos populations françaises.

La régularisation du marché des vins s'impose donc sans retard

Société régulatrice. — Pour régulariser le prix des vins, il faut créer un organe puissant, intermédiaire entre la production et la consommation, organe pouvant absorber les années de pléthore l'excédent de production et pouvant éventuellement aider au réapprovisionnement du marché les années de récolte déficitaire.

Cet organe sera constitué par une grande Société Coopérative formée entre tous les viticulteurs de France et d'Algérie, et prenant comme dénomination : Société régulatrice du marché des vins.

Les années de surproduction, chaque viticulteur sera obligé par décret officiel de remettre à cette Société une part de sa récolte au prorata de la quantité totale à éliminer du marché et ajustée au degré de ses vins. Les années de déficit, la Société préviendra une hausse exagérée des prix, par-

tant l'arrêt de la consommation, en mettant sur le marché ses réserves si elle en a, ou en demandant au gouvernement de faciliter l'importation de nos protectorats, colonies ou même d'autres pays producteurs contre si possible d'autres compensations.

Le fonctionnement de cette Société sera le suivant :

La Direction générale en sera assurée par le Conseil d'administration composé des notabilités les plus qualifiées de la viticulture et du grand commerce des vins, sous le contrôle de l'Etat qui pourra désigner pour en faire partie un de ses hauts fonctionnaires. Elle décidera chaque année après la déclaration de récolte, s'il est opportun d'éliminer du marché une certaine quantité de la production de l'année et ou s'il y a lieu d'avoir recours à nos protectorats, colonies ou autres.

Dans le cas où elle déciderait qu'il y a lieu d'éliminer une certaine quantité, elle fixerait le coefficient de prélèvement qu'elle opèrera, prenant comme base le vin d'un degré déterminé, les quantités à prélever, sur les vins d'un poids inférieur devant être proportionnellement augmentées.

Elle tirera le meilleur parti de ces vins faisant distiller tous les vins de qualité douteuse et conservant si possible une réserve de bon vin pour parer au déficit éventuel des années suivantes.

Elle sera dispensée de tous les droits sur les alcools qu'elle exportera à l'étranger ou qu'elle vendra en France pour la fabrication de produits industriels d'intérêt national, de même que des droits de circulation sur les vins qu'elle manipulera.

Les années où il n'y aura pas d'excédent de production, son rôle se bornera à observer le marché, c'est-à-dire à suivre les mouvements de la consommation et des prix, cherchant à en maintenir la régularité.

Les années de gros déficit, elle s'efforcera de s'entendre avec des producteurs de nos protectorats, colonies ou autres pays et de leur faciliter l'importation pour parfaire aux besoins du marché, prélevant éventuellement sur ces importations un bénéfice au profit de la viticulture éprouvée.

Les années de prélèvement, elle aura à s'entendre avec les distilleries, les caves coopératives, les grands propriétaires et commerçants en vins, c'est-à-dire avec tous les détenteurs de logement vinaire. Tout ce qui touche à la viticulture ayant le plus grand intérêt à sa prospérité, la Société régulatrice trouvera auprès de chacun le concours le plus empressé, notamment la mise à sa disposition des vaisselles vinaires pour l'utilisation desquelles, d'ailleurs, elle pourra donner des rétributions sous forme de location après un certain délai.

La Société n'aura donc pas, au moins à ses débuts, besoin de gros capitaux, elle aura relativement peu de frais et pourra attendre quelques années d'expériences avant d'envisager la construction de caves spéciales pour elle.

Les bénéfices en fin de chaque exercice seront répartis entre tous les viticulteurs au prorata du nombre d'hectos base, c'est-à-dire du nombre de degrés, dont leur récolte aura été taxée. Un pourcentage des bénéfices sera remis à l'Etat.

Fonctionnement de la taxation et de l'élimination des excédents des années de surproduction. — La base de la taxation sera prise sur le vin de 10° pour les vins de France et sur le vin de 13° pour les vins d'Algérie.

Les viticulteurs devront indiquer dans leur déclaration annuelle le degré moyen de leur vin. Les déclarations de récoltes seront enfin exactes, car

personne n'aura plus intérêt à déclarer plus qu'il n'a réellem ent. La Société régulatrice connaissant ainsi le nombre d'hectos récoltés, le degré moyen de l'ensemble de la récolte et le nombre d'hectos qu'elle juge nécessaire d'éliminer du marché, pourra aisément établir le coefficient base de prélèvement.

Chaque viticulteur connaîtra donc dès la publication du coefficient base, la quantité d'hectolitres, dont il sera taxé.

Si je prends comme exemple le coefficient-base 10 o/o.

Le producteur de 1.000 hectos de vin français de 10° ou plus sera taxé de 1.000 hectos qui à 10° représentent.....	1.000 degrés
Le producteur de 1.000 hectos de vin français de 9° sera taxé de : 100 × 10 : 9 = 111 hl. qui à 9° = sensiblement.....	1.000 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin français de 8° sera taxé de : 100 × 10 : 8 = 125 hl. qui à 8° représentent.....	1.000 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin français de 7° sera taxé de : 100 × 10 : 7 = 143 hl. qui à 7° = sensiblement.....	1.000 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin d'Algérie de 13° ou plus sera taxé de : 100 hl. qui à 13° représentent.....	1.300 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin d'Algérie de 12° sera taxé de 100 × 13 : 12 = 109 hl. qui à 12° représentent.....	1.300 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin d'Algérie de 11° sera taxé de : 100 × 13 : 11 = 119 hl. qui à 11° représentent.....	1.300 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin d'Algérie de 10° sera taxé de : 100 × 13 : 10 = 130 hl. qui à 10° représentent.....	1.300 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin d'Algérie de 9° sera taxé de : 100 × 13 : 9 = 145 hl. qui à 9° représentent.....	1.300 —
Le producteur de 1.000 hectos de vin d'Algérie de 8° sera taxé de : 100 × 13 : 8 = 162 hl. qui à 8° représentent.....	1.300

Les vins d'Algérie seront donc taxés les années normales 30 o/o de plus que les vins français, car étant donné le climat africain, ils contiennent environ 30 o/o de plus d'alcool.

La base de la taxation pour les vins chaptalisés, vinés ou importés sera étudiée et réglementée annuellement, suivant les circonstances.

Les bureaux de la régie inscriront au débit de chaque producteur le nombre d'hectolitres immobilisés dans sa cave, tant que ce producteur n'aura pas été crédité. Un barème établi une fois pour toutes rendra cette inscription très facile.

Libération au moyen de quittances. — La Société régulatrice devra recevoir le nombre minimum d'hectolitres qu'elle aura décidé d'éliminer du marché et qui lui aura servi à établir son coefficient de prélèvement, mais elle ne se préoccupera pas de savoir quel vin lui sera délivré pourvu que ce soit du vin naturel, loyal et marchand. Elle acceptera tout ce qu'on lui remettra et délivrera au fur et à mesure qu'elle prendra livraison, des quittances indiquant le nombre d'hectolitres base, c'est-à-dire le nombre de degrés reçus contre ces quittances qui pourront être fractionnées au gré du livreur.

Elle n'interviendra en fin de campagne qu'auprès des viticulteurs dont le compte sur les livres de la régie n'aurait pas été crédité du nombre d'hectolitres équivalent à celui dont ils auront été débités au moment de la publication du coefficient d'élimination. Or ces comptes seront crédités dans les bureaux de régie contre présentation des quittances ci-dessus mentionnées

de la Société régulatrice. L'employé de la régie auquel un viticulteur présentera une quittance de la Société n'aura pas à se préoccuper d'où provient le vin faisant l'objet de cette quittance. Il créditera simplement le compte du producteur du nombre d'hectolitres base ou du nombre de degrés indiqué sur la quittance présentée.

Grâce à ce mécanisme, nul ne sera tenu de livrer à la Société régulatrice son propre vin. Pour se libérer de son débit à la régie, il pourra acheter des quittances chez d'autres viticulteurs ayant eu intérêt à livrer à la Société régulatrice une plus grande quantité de vin ; son compte devenant libre, il pourra disposer à son gré de la totalité de sa récolte.

Les producteurs de vins de cru ou de vins de qualité supérieure ne livreront certainement pas leur vin à la Société régulatrice. Ils se libéreront en présentant à la régie des quittances achetées où ils auront pu s'en procurer à meilleur compte. Il s'établira bien vite un cours de ces quittances correspondant au cours des vins. Il arrivera que certains viticulteurs ayant produit une année des vins de mauvaise tenue livreront leur production entière à la Société régulatrice préférant vendre les quittances à des propriétaires ayant un bon vin ou à des producteurs de vin de cru, plutôt que de conserver des vins inférieurs ou pouvant casser. Il en sera de même des producteurs très éloignés des grands centres de consommation. Ainsi un vrai commerce se fera au moyen de ces quittances, sans mouvement de marchandises, sans frais de transport, de droits de circulation, d'assurances, besoin de futailles, etc...

Cette économie de frais considérables et cette élimination de vins inférieurs auront certainement un très heureux effet et sur la consommation et sur le renom de nos vins.

L'organisation, c'est-à-dire le fonctionnement de la Société régulatrice s'établira progressivement. Grâce au mécanisme des quittances, elle pourra installer ses centres de distillation et de conservation dans les régions les plus propices pour la réception et l'exportation.

Elle pourra décréter que les propriétaires des régions peu productives ou dont le montant de la récolte est relativement minime, devront obligatoirement se libérer par quittances. Elle procurera ces quittances aux petits vignerons comme d'ailleurs à tous ceux qui ne voudraient pas prendre la peine de s'en procurer eux-mêmes.

Elle deviendra dès la première année de surproduction très puissante réalisant naturellement de très gros bénéfices qu'elle pourra soit distribuer de suite aux coopérateurs après avoir constitué des réserves importantes, soit conserver en totalité pour payer aux propriétaires les années ultérieures de surproduction la valeur de leur taxation.

Les viticulteurs pourront donc espérer que dans un délai plus ou moins court, ils toucheront des répartitions ou n'auront plus de taxations onéreuses à supporter.

Mais d'ailleurs, même s'ils ne devaient toucher aucun bénéfice et continuer à supporter des taxations onéreuses, combien négligeable ne devraient-ils pas considérer ces taxations en regard des services que leur rendra cette Société ayant pour but essentiel leur protection, leur prospérité et leur donnant le sentiment de confiance dans l'avenir.

Le prélèvement sur les récoltes doit être assimilé à une prime d'assurance qui les garantit contre des baisses ruineuses et le découragement. Ils doivent admettre que cette prime d'assurance est bien légère si on considère

qu'elle n'est prélevée que les années de surproduction, c'est-à-dire en somme les années ou en principe elle ne leur coûte presque rien puisqu'elle est constituée par un excédent de récolte.

Un organe semblable, c'est-à-dire régulateur du marché devrait être créé pour les grands produits nationaux tels que les céréales. Toutes les mesures, lois ou décrets d'exception, pris en hâte dans les moments de crise aiguë, ne sont que des palliatifs onéreux ne pouvant qu'impressionner passagèrement, c'est-à-dire favoriser la spéculation qu'il y a lieu au contraire de décourager le plus possible lorsqu'il s'agit de produits d'intérêt national.

***

Comme l'adoption de ce projet ne peut être réalisée d'urgence, tous ceux qu'intéresse la question devant avoir le temps de l'étudier et que cependant la situation existant actuellement entre la propriété et le commerce à la suite des déclarations de récolte de 1929 ne peut se prolonger sans de graves inconvénients, la viticulture devrait prendre l'initiative de demander sans aucun retard le décret suivant :

« A partir du 1er janvier 1930 et sauf nouveau règlement jusqu'au 31 décembre 1930, nul ne pourra vendre si ce n'est pour la distillerie ou l'exportation une quantité de vin supérieure à 90 o/o de la quantité qu'il a déclarée avoir récoltée en 1929 et existant encore dans ses caves le 1/1 1930.

Ce règlement ne concerne pas les vins de cru, les vins doux naturels ni les vins jouissant d'une appellation d'origine ».

Il est fort probable que cette interdiction produira un excellent effet. Elle constituera en tous cas une expérience intéressante, et pourra être rapportée ou amendée, si dans le courant de l'année la situation se modifie, soit par la diminution rapide du stock soit par des perspectives de déficit sur la récolte prochaine.

Montpellier, le 28 Décembre 1929.

Jean CHEVALLIER.

LA FOIRE DEGUSTATION DES VINS

DES COTES-DU-RHONE

Depuis 1928, les viticulteurs et négociants en vins de la vallée du Rhône ont eu l'excellente idée de se grouper, en vue de mettre en relief nos excellents vins fins et ordinaires des Côtes du Rhône. Les foires de dégustation, organisées en décembre 1928 et 1929, furent particulièrement brillantes. Les échantillons furent nombreux comme aussi les visiteurs.

Dans sa dernière réunion du 14 janvier, le comité, après avoir fixé la date de la prochaine foire à Tain, au 7 décembre 1930, a décidé de fonder « l'*Union générale des propriétaires viticulteurs et négociants en vins des Côtes du Rhône* », avec siège à Tournon-sur-Rhône. Le conseil d'administration nommé comprend un nombre égal de propriétaires et négociants appartenant aux communes de la vallée du Rhône ci-après :

Tournon, Tain, Mercurol, Gervans, St-Vallier, Vion, Mauves, Cornas, St-Péray, Guilherand, Ampuis, Bourg-St-Andéol, Tavel, Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Condrieu.

Le bureau de l'Union fut constitué de la façon suivante :

MM. Scheffer, Président; Grippot, secrétaire; Fabry, trésorier; Bonnetain, commissaire général.

Il y a là quelque chose d'intéressant, qui n'est, en somme « qu'une résurrection », et à laquelle nous souhaitons le succès le plus complet.

En nous servant du mot résurrection, nous avons simplement voulu rappeler, que pareille initiative fut prise à Tournon-Tain, sur l'initiative de de MM. Granel, Chierpe, Louis Gallix, Montgolfier, Roux et de nous-même.

Au mois d'août 1908, « l'ancienne Union » comptait 86 adhérents répartis dans 8 départements et son encaisse annuelle pouvait assurer un capital à 3.378 fr. (1). Malgré des débuts brillants, l'Union n'eut qu'une vie éphémère et cela pour des raisons que nous ignorons totalement ! Toutefois, nous croyons savoir qu'il en eût été autrement, si l'intérêt général avait en toutes circonstances primé les intérêts particuliers.

En effet, les grandes associations en ne voyant que « la défense des intérêts généraux », n'en servent pas moins — sans rivalités — tous les intérêts à leurs sociétaires.

L'Union générale nouvelle a devant elle un vaste champ de travail, celui de mettre en relief nos excellents vins blancs, rouges et mousseux des Côtes du Rhône, qui, bien vinifiés, peuvent parfaitement rivaliser avec les meilleurs vins de Bordeaux et de Bourgogne. Qu'il nous soit permis de rappeler à ce sujet, qu'en 1856, au concours agricole de Paris, un « Ermitage » fut classé de pair avec clos Vougeot et Château Laffitte (2). Donc bon succès et de la persévérance.

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole conseil, Directeur propriétaire
de la Station centrale de réalisations Zootechniques
et de l'Economie rurale,
chargé de missions techniques.
St-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

LES ASSURANCES SOCIALES
ET LA MUTUALITÉ FRANÇAISE

Cette question des Assurances sociales qui depuis plus d'un an préoccupe très vivement les agriculteurs, les commerçants et les industriels, commence à devenir plus compréhensible aux yeux de tous.

Les agriculteurs ont, dès le début, parfaitement indiqué aux Pouvoirs Publics leur adhésion au principe même de la solidarité sociale, mais ont été fortement opposés au projet voté par le Parlement, qui comprenait notamment le prélèvement sur le salaire avec capitalisation des retenues. Cette capitalisation des retenues pendant 20 ou 30 ans, dans la période économique troublée actuelle, ne pouvait que donner une garantie illusoire aux assurés. De plus, la constitution de plusieurs millions de comptes devait nécessiter la création de plusieurs dizaines de milliers de fonctionnaires, ce qui était très onéreux pour le contribuable français déjà trop surchargé d'impôts.

(1) Cotisations à 150 fr. et 12 fr.

(2) Les vignobles des Côtes-du-Rhône, par A. Cadoret, 1898 (75 pages).

Au contraire, avec le concours des Sociétés de secours mutuels, et de la Fédération Nationale de la Mutualité Française, l'application de la loi devait rester pour les agriculteurs dans le cadre des Mutuelles agricoles qui ont rendu tant de services et qui sont gérées par les agriculteurs eux-mêmes.

La création au Sénat d'un groupe de la Mutualité Française, présidé par M. Raoul Péret; ancien président de la Chambre des Députés, sénateur de la Vienne, répond parfaitement aux desiderata du monde agricole.

En ce qui concerne les revendications de l'agriculture pour notre département, la Chambre d'Agriculture du Gard et la Société Centrale d'Agriculture ont adopté, dans leur séance du 14 mai 1929, les conclusions suivantes :

1° Suppression de tout prélèvement sur le salaire ;

2° Couverture du risque « vieillesse » par l'Etat, au moyen de taxes compensatrices sur les produits des pays, colonies ou protectorats non soumis aux mêmes charges fiscales et sociales que la Métropole ;

3° Couverture des risques « maladies, invalidité, pour cause de maladie et décès », par les Mutuelles agricoles ;

4° Couverture des risques « maternité et charges de famille », par une adaptation des lois actuelles sur les femmes en couches et d'assistance aux vieillards et malades indigents.

Au moment où l'agriculture française traverse une crise de la plus haute gravité, atteignant les principaux produits du sol, — blé, vin, betterave, — le projet primitif des Assurances sociales aurait achevé l'écrasement de tous les produits agricoles et activé la désertion des campagnes, déjà trop abandonnées.

Dans le cadre de la mutualité, au contraire, les agriculteurs sauront appliquer les mêmes principes qui ont fait leur force dans leur syndicat de mutualité, dont ils connaissent le fonctionnement pour l'assurer eux-mêmes, grâce à leur dévouement et à leur désintéressement.

A. Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture du Gard.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition internationale d'horticulture et des arts s'y rapportant, à Angers. — La Société d'Horticulture d'Angers organise une Exposition internationale d'horticulture et des arts et industries s'y rattachant, du 18 au 29 juin 1930, avec la collaboration du Comité de la 7e Foire Exposition d'Anjou et sous les auspices des Services commerciaux des Compagnies de chemins de fer P. O. et de l'Etat.

A cette occasion se tiendront à Angers différents congrès, dont celui de la Société Française des rosiéristes et de la poire de table.

Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). — *Cours public d'arboriculture.* — Le cours public et gratuit d'Arboriculture fruitière, professé par M. Déaux, a commencé le dimanche 26 janvier, à 9 heures 30 du matin.

Ce cours se continuera les dimanches suivants à la même heure.

Chaque leçon sera suivie, si le temps le permet, d'une application pratique dans le jardin fruitier de l'Ecole.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Aucun changement dans la situation au cours de la dernière huitaine. Il se produit toujours quelques demandes, mais on ne peut dire qu'il se traite des affaires suivies de gros à gros. Aussi les cours restent-ils stationnaires, mais avec plutôt tendance à fléchissement.

Pendant le mois de décembre, la quantité des vins, ayant acquitté le droit de consommation dans Paris s'est élevé à 272.508 et dans la banlieue à 561.663, contre respectivement 279.406 et 577.206 le mois précédent. En décembre 1928, ces quantités avaient été de 267.348 et 518.520, soit un peu moins importantes. Le stock commercial à fin décembre était de 798.183 hectos dans les entrepôts de Paris, et 1.386.838 dans ceux de la banlieue.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 20 janvier	Cours du 27 janvier
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	135	8,50 à 10	Aramon 8,00 à 9,00
9 à 10°.....	à	10 à 11	Montagne 9,00 à 10
11°.....	145	10 à 11,50	Costières 10 à 11,00
11 à			
Rosé, Paillet, gris....		10,50	10,00
Blanc Bourret.....			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 21 janvier	Cours du 28 janvier
—	—	—	—
8°.....	140		
9°.....	à		
10°.....	170	8°5 à 10° 80 à 95	Pas de cote
11°.....		95 à 115	
Rosé.....	17 à 18	9,50 à 10	
Blanc de blanc.....	17 à 18		

Cote de la Chambre d'Agriculture. — La Commission, devant le manque absolu d'affaires ne peut donner aucune indication aux producteurs, le marasme étant manifestement dû à l'incertitude du commerce (marasme que l'on comprend) sur le mode d'application de la loi du 29 décembre 1929.

La Commission étant l'émanation de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault invite son président à mettre les Pouvoirs publics au courant de la situation actuelle et de ses causes.

Texte du télégramme adressé à MM. Tardieu, Hennessy, Barthe et Sarraut:

« Commission légale établissement cours des vins Chambre Agriculture « Montpellier ne peut coter par suite manque absolu affaires, commerce « s'abstenant achats tant que mode application loi 29 décembre sera pas « connu ».

« Prière faire diligence pour que règlement attendu paraisse. Urgence. — « Combemale, président, Chambre Agriculture, Hérault ».

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 17 janvier	Cours du 24 janvier
8°	17,25 à 18,00		
9°		9,00 à 11,50	8,50 à 11,50
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°	17,00 à 18		
Vins blancs	16,50 à 17,50	10 à 12	10 à 12

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges : les affaires traitées sont trop peu nombreuses pour permettre d'établir une cote.

Vins blancs, de 10 à 11 fr. le degré.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 26 janvier 1930 : Vins rouges, de 10,00 à 11 fr. 50 le degré.**

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 19 au 25 janvier 1930 :**

Récolte 1929 — Vins rouges, 8,50 à 10,50 le degré ; bourrets et picpouls, »» à 11 fr. ; clairettes, «« à «» fr. ; rosés, «» à »»,«».

Carcassonne. — Semaine du 19 au 25 janvier 1930 :

Vins rouges, 9,00 à 11,00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Quelques affaires en vins supérieurs avec prix soutenus.

Chambre de Commerce de l'Aude. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 17 au 23 janvier. — Vins du Narbonnais, de 9 à 11 fr. le degré.

Ces Prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools. — Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :**

Minervois, de 9 à 13 degré, de 10 fr. 00 à 11 fr. 50

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 18 janvier	Cours du 25 janvier
8°			
9°	135	10,00	8,50
10°	à	8 à 11° à	8 à 12° à
11°	185	11,00	10,50
11 à 13°			
12°			

Perpignan. — **Cours des vins du marché du 25 janvier :**

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture : Pas d'affaires signalées ; la propriété résiste aux offres du commerce.

Alcools : Pas de vente signalée.

Indre-et-Loire. — **Pocé-sur-Cisse.** — Les facilités d'achats que nous escomptons dans notre dernier bulletin commencent à se manifester.

Actuellement il est passible de traiter des rouges Touraine et Côtes-du-Cher de 110 à 115 francs l'hecto nu propriété.

Les blancs du Loir-et-Cher se traitent à 12 et 13 francs le degré-hecto nu propriété.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 22 janvier 1930. — Région, rouge 9 à 10· 8,50 à 10,00 ; blanc, 9,50 à 11 ; rosé, 9 à 10 l'hecto-degré, suivant qualité.

Maine-et-Loire. — **Angers.** — Pendant la foire aux vins d'Angers qui vient d'avoir lieu, quelques rares transactions ont été faites par des acheteurs étrangers qui ont vivement apprécié les vins nouveaux. On a fait les affaires aux prix suivants : Vins blancs secs, de 600 à 700 fr. ; Vins blancs moelleux, de 700 à 1.000 francs ; Grands vins de coteaux, de 1.200 à 1.400 fr. ; Rosés de Cabernet, de 700 à 900 francs ; Rosés de Gamay, de 300 à 450 fr. ; Vins blancs de coulage, de 500 à 700 francs ; Vins blancs de fillette, de 800 à 950 francs ; Vins de groslot, de 13 à 13 fr. 50 le degré ; Vins rouges, de 500 à 700 francs.

Ardèche. — **Vallon.** — La cave coopérative de notre localité, venant de céder un lot important de son vin rouge, type unifié 9 degrés fort, au prix de 90 francs l'hecto pris en cave. Les transactions entre commerçants et vendeurs sont, de ce fait, facilitées.

Fédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Besse-sur-Issole, 1.240 hl. rouge, 10°, 100 francs ; 1.050 hl. rouge, 10°, 100 francs ; Draguignan, 1.100 hl. rouge, 10°, 100 fr. ; La Roquebrusanne, 1.200 hl. rouge, 10°7, 108 fr. 15 ; Pontevès, 300 hl. jacquez, 12°5, 165 fr. ; « Ruche » Pignans, 400 hl. rouge, 10°8, 108 fr. ; 400 hl. rouge, 10°3, 105 francs ; 800 hl. rouge, 10°2, 102 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Les Milles, 200 hl rouge, 10°, 110 fr. ; Pellissanne, 1.200 hl. rouge, 9°5, 105 francs.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 18 janvier 1930

Vin rouge, 1er choix, 9,00 à 10,50 ; 2e choix, 8,00 à 8,50 ; 3e choix, 7,50 à 8,00 le degré.

Oran. — Du 18 janvier 1930 :

Vin rouge : «,»» à «« fr. »»

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 700 à 680 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 640 à 610 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 690 à 675 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, »«« à «««« ; 3/6 marc, 86°, «»» à «»« ; eau de-vie de marc, »»« à »«» fr. Vins à distiller, 4,50 à 5 fr. le degré

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 750 à 800 fr. ; marc, 625 fr. les 100°.

POMMES DE TERRE

Brienon (Yonne). — Pommes de terre 25 à 30 fr. les 100 kilos.

Castelsarrasin (Tarn-et-Garonne). — Pommes de terre 40 fr. les 100 kilos.

Clermont-Ferrand (P.-de-D.). — Pommes de terre jaunes d'Auvergne 27 fr. les 100 kilos.

Hyères (Var). — Pommes de terre nouvelles Hollande 120 à 150 francs ; pommes de terre vieilles, 50 à 60 francs les 100 kilos.

Le Mans (Sarthe). — Pommes de terre Sarthe-Mayenne ; Beauvais, de 23 à 26 fr. ; ronde jaune, de 21 à 23 fr. les 100 kilos, gare départ.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 janvier 1930.

	courant	février	mars-avril
Blé	134,75-134,50 P.	134 50 P.	134,50-134,75 P.
Seigle	78 N.	81 N.	82 N.
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	73,75-74 P.	74,25 P.	74,75-75 P.

New York — 24 janvier :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	138 3/4	122.34	131.32	— 0.61
Juillet	..., ./.	.....	.....	....
Septembre	..., ./.	.....	.....	....
Décembre	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/» c le bushel («« fr. «» les 100 kil. bigarré durum «« «/» cents («« fr «»).

Alger. — 18 janvier 1929

Blé tendre colon 1er choix, 143 à 144 fr
Blé tendre colon 2e choix, 142 à 143 fr
Blé dur colon, 163 à 164 fr
Orge colon, 78 à 79 fr.
Avoine d'Algérie, 75 à 76 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — Mrrchandise vendue sans licence d'exportation, prise chez le livreur, en vrac. Paiement comptant. Consignation de douane et sntrepôt.

Tourteaux : d'arachide en coque, disp., 86 (05) ; janv., 86 (85) ; fév., 86 (85) ; mars, 87 (86) ; avril, 87 (86) ; d'arachide décortiquée, disp. 84 (83) ; janv., 84 (83) ; fév. 85 (84) ; mars, 85 (84) ; avril, 85 (84).

Marché libre :

On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus : touteaux de coprahs 1/2 cochin 115 fr. ; 1/2 blancs 100 ; ordinaire 88 ; arachides rufisques extra blancs 115 ; blancs 105 ; ordinaires 88 ; coromandel 83 ; sésames de l'Inde blancs 105 ; ricins 50 ; lins 150 ; colza 70 ; palmistes 105 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Le Puy (Haute-Loire). — Vesces de printemps, 160 francs les 100 kilos natures.

Nîmes (Gard). — Luzerne de pays, 500 à 550 francs ; dito de Provence, 600 à 700 francs ; sainfoin, 205 francs ; vesces de printemps, 200 francs ; dito d'hiver, 240 francs les 100 kilos.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 123 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 126,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 345 fr ; sulfate cuivre neige, «»« à »»» fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 31,50 ; sulfate de fer, 3 00 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 19 au samedi 25 janvier 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche	11.8	3 3	7	2	5.8	»
Lundi	12 9	6.3	»	»	«	1
Mardi	15.4	10.0	12	9	2.1	»
Mercredi	11.1	9.9	8	7	trac.	13
Jeudi	6 6	2.4	11	7	»	»
Vendredi	9.6	2.9	8	2	»	«
Samedi	12.3	3.5	5	1	»	«
Total					77.9	41.4
Angoulême						
Dimanche	15.4	7.4	»	7	14.9	«
Lundi	14.7	2.4	«	6	2.9	»
Mardi	13 8	9.4	«	8	trac.	»
Mercredi	11.0	10.0	9	8	6.5	14
Jeudi	13.4	3 0	»	8	«	0.1
Vendredi	15.4	2.4	6	3	»	»
Samedi	14.7	7.4	»	»	»	«
Total					128.3	59.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	6.2	2.3	»	3	6.5	«
Lundi	15.1	2.4	11	7	1.3	«
Mardi	15.6	6.1	12	5	trac.	«
Mercredi	12.2	10.8	11	7	1.7	4
Jeudi	13.8	—1.2	8	7	0.6	7
Vendredi	12.0	—6 2	6	»	»	0.2
Samedi	14.3	—3.8	1	3	»	«
Total					50.6	21.7
Bordeaux						
Dimanche	13.7	6.7	8	5	«	»
Lundi	16.5	9.8	9	8	«	»
Mardi	15.1	9.5	«	»	»	«
Mercredi	11.5	9.5	11	10	5.9	3
Jeudi	12.7	1.6	11	8	trac.	0.6
Vendredi	14.2	2.9	6	5	0.2	0.4
Samedi	14.0	3.2	5	1	15.6	»
Total					137.4	48.2
Toulouse						
Dimanche	13 3	6.1	7	5	7.9	»
Lundi	18.2	9.0	12	9	0.4	«
Mardi	12.3	9.4	13	9	»	«
Mercredi	14.5	9.3	12	10	1.7	2
Jeudi	14.9	3.0	16	7	0.1	»
Vendredi	12 5	—0.3	9	6	«	0.3
Samedi	15.1	—0.2	1	1	«	«
Total					65.5	32.4
Perpignan						
Dimanche	13.5	6 0	10	5	1.2	»
Lundi	19.5	10 2	14	9	»	»
Mardi	11.6	7.8	16	11	»	»
Mercredi	14.3	9.1	»	9	»	»
Jeudi	14.5	7.2	»	11	«	1
Vendredi	13.0	3.3	13	10	»	»
Samedi	12.8	2.8	»	3	«	»
Total					132 6	13.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	4.4	0.4	1	1	1.2	»
Lundi	9.4	2.4	3	»	2.8	15
Mardi	13.0	8.0	«	»	0.9	«
Mercredi	11 6	8.7	6	4	1.1	«
Jeudi	11.0	2 4	5	3	3.4	0.1
Vendredi	9.0	0 8	3	1	«	«
Samedi	8.5	—0.8	2	2	»	2
Total					124.1	57.6
Dijon						
Dimanche	5.9	1 8	4	3	7.7	»
Lundi	11.9	4.4	7	1	8 7	»
Mardi	10.0	4.0	7	3	trac.	«
Mercredi	10.9	8.	7	4	4.0	»
Jeudi	10.0	4.0	2	3	4.3	«
Vendredi	7.6	2.2	0	0	»	»
Samedi	2 3	—3.2	1	4	»	«
Total					151.2	12
Lyon						
Dimanche	7.1	3.3	1	5	1.8	»
Lundi	11.9	3 9	6	5	2.7	«
Mardi	14.8	1.6	10	6	»	»
Mercredi	13.1	12.0	9	9	5.5	5
Jeudi	10.3	5.7	9	5	7.6	1.2
Vendredi	10.7	1.7	5	1	«	»
Samedi	12.5	—1.2	0	2	»	«
Total					103.8	24.8
Marseille						
Dimanche	»	5.4	11	5	0.5	»
Lundi	15 5	4.4	12	9	«	«
Mardi	15.5	5.2	11	9	»	»
Mercredi	16.2	7 6	9	4	«	0.3
Jeudi	13.4	7.4	9	8	»	4.2
Vendredi	»	0.6	10	6	»	«
Samedi	6.1	1.0	3	1	»	»
Total					65.9	18.1
Montpellier						
Dimanche	11.3	2.9	9.9	0.3	0.2	6.9
Lundi	13.0	5.3	8.0	5.9	trac.	9.0
Mardi	8.9	7.0	10.0	6.5	2.6	1
Mercredi	9.5	7.1	10 5	5.9	0.5	1.7
Jeudi	12.3	4.2	14.0	2 5	2.3	«
Vendredi	12.0	7.1	5.5	0.5	4.0	«
Samedi	14.6	10.1	5.5	0.2	3.2	«
Total					190.7	157.8
Alger						
Dimanche	17.0	7.5	14.5	5.3	»	«
Lundi	19.4	6.9	14.3	2.5	«	1.5
Mardi	24.3	7.0	12.2	6.5	»	36.9
Mercredi	15.2	8.2	12.6	4.9	»	4.1
Jeudi	19.3	5.5	10.3	4.6	»	0 5
Vendredi	18.2	5.5	11.6	0.1	»	»
Samedi	15.5	4.0	16.0	3.0	«	«
Total					140.0	123.8

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.